

## بخش تغذیه

### مدیریت و سازماندهی

#### برنامه استراتژیک

- نسخه ای از برنامه استراتژیک بیمارستان در این بخش در دسترس می باشد.
- در بخش تغذیه، نسخه ای خوانا و قابل شده از مأموریت بیمارستان، در محلی مناسب و قابل رؤیت، نصب شده است.
- کلیه کارکنان بخش تغذیه، از مأموریت بیمارستان و سهم این واحد در راستای دستیابی به اهداف استراتژیک آن اطلاع دارند.

#### رئیس بخش

- رئیس یا مشاور بخش تغذیه به ترتیب ارجحیت دارای شرایط ذیل می باشد:

۱) دارای مدرک دکترای تغذیه

۲) دارای مدرک کارشناسی ارشد تغذیه

### مدیریت و توانمندسازی نیروی انسانی

#### پرونده یا فایل پرسنلی

- پرونده یا فایل پرسنلی هر یک از کارکنان بخش تغذیه، حداقل شامل موارد ذیل بوده و یک نسخه از آن در اختیار رئیس بخش می باشد:

Ø تمام مشخصات و جزئیات تماس کارکنان

Ø شرح وظایف شغلی امضا شده توسط فرد

Ø چک لیست های گذراندن دوره توجیهی بدو ورود امضا شده توسط فرد

- Ø مدارک تحصیلی
- Ø مدارک دوره های آموزشی طی شده
- Ø مستندات مربوط به ارزیابی اولیه توانمندی کارکنان به منظور انجام مسئولیت‌های محوله
- Ø مستندات مربوط به آزمون های دوره ای ارزیابی حرفه ای و غیر حرفه ای کارکنان
- Ø کارت بهداشتی

## لیست کارکنان

- در بخش تغذیه، لیستی از تمامی کارکنان شامل موارد ذیل در تمامی ساعات شبانه روز، در دسترس می باشد:

(الف) نام

(ب) تلفن تماس و آدرس ( شامل تلفن و آدرس خویشاوندان یا دوستانی که در صورت لزوم، از طریق آنها بتوان با فرد تماس گرفت.)

(پ) سمت سازمانی

- یک جدول مکتوب از اسامی و سمت افراد جهت برنامه شیفت کاری ماهانه بخش تغذیه وجود دارد.
- مستندات نشان می دهند که تعداد و چیش نیروی انسانی، متناسب با حجم کار می باشد.

## دوره توجیهی بدو ورود

- در بخش تغذیه، یک کتابچه توجیهی برای آشنا سازی پرسنل جدید با شرایط عمومی بیمارستان و ویژگیها و نکات اختصاصی این واحد، موجود است که حد اقل شامل موارد ذیل می باشد:
- (الف) معرفی کلی بیمارستان از جمله ( نقشه ساختمان، برنامه استراتژیک و برنامه بهبود کیفیت سازمان، برنامه کنترل عفونت، موضوعات ایمنی و سلامت حرفه ای، اطفاءحریق و مدیریت خطر، ویژگیهای فرهنگی و بومی مردم منطقه و چارت و سلسله مراتب سازمانی، قوانین مربوط به امور اداری و مالی همچون مرخصی ها، تاخیر و تعجیل، حضور و غیاب، حقوق و مزایا، پاداش و اضافه کار، امکانات رفاهی و .... )
- (ب) معرفی جزییات و موارد خاص این بخش (خصوصاً موارد مرتبط با مسئولیتها و شرح وظایف هر فرد)
- (پ) زیر مجموعه ای که اطلاعات مربوط به کلیه تجهیزات اختصاصی بخش را دربرمی گیرد.
- (ت) چک لیستی مبنی بر گذراندن کلیه مباحث برنامه توجیهی مربوطه، که پس از امضاء توسط هر یک از کارکنان، در پرونده پرسنلی آنان بایگانی می شود.

## آزمون صلاحیت و توانمندی کارکنان

- مستندات نشان می دهند که آزمون توانمندی کارکنان باتوجه به نقش ها و مسئولیتهای آنان ، انجام می شود.
- مستندات نشان می دهند که آزمونهای توانمندی در فواصل زمانی منظم و متناسب با نقش ها و مسئولیتهای، برای کلیه کارکنان ، برگزار می شوند.
- مستندات نشان می دهند که اقدامات اصلاحی به منظور رفع نارسائیهای شناسایی شده در آزمون توانمندی کارکنان ، انجام می گیرد.

## آموزش و توانمندسازی کارکنان

- بخش تغذیه، یک گزارش ارزیابی سالانه از نیاز های آموزشی کارکنان این واحد، در راستای تحقق اهداف برنامه استراتژیک و برنامه بهبود کیفیت سازمان، به واحد آموزش یا کمیته بهبود کیفیت بیمارستان، ارائه می نماید.
- مستنداتی که نشان می دهند کلیه کارکنان ، دوره های آموزشی لازم را در فواصل زمانی مناسب، گذرانده اند، در پرونده پرسنلی آنان ، موجود است.
- مستنداتی که نشان می دهند کادر کارشناسی بخش، در فواصل زمانی مناسب در دوره های باز آموزی مدون و غیر مدون رسمی و مرتبط، شرکت می نمایند، موجود می باشد.
- کلیه کارکنان بخش، در فواصل زمانی مناسب، آموزش های لازم در زمینه اجرای صحیح احیای قلبی ریوی پایه را دریافت می نمایند.
- کلیه کارکنان در زمینه نقش خود در تشخیص ارزشها و عقاید گیرندگان خدمت، رعایت حقوق آنان و ارتقای مهارتهای رفتاری و ارتباطی خود، به طور مستمر آموزش می بینند .
- کلیه کارکنان در زمینه کنترل عفونت، ایمنی و سلامت حرفه ای، آتش نشانی، مدیریت خطر و بهداشت محیط، سالانه آموزش می بینند.
- حداقل یکبار در سال، مانور آتش نشانی ، اطفاء حریق و تخلیه ، در بیمارستان برگزار می گردد.

## کتابچه ایمنی و سلامت حرفه ای و بهداشت محیط

- کتابچه ایمنی و سلامت حرفه ای و بهداشت محیط، در این بخش موجود و شامل موارد ذیل است:

Ø اطلاعات عمومی در ارتباط با ایمنی و سلامت حرفه ای و بهداشت محیط

Ø اطلاعات اختصاصی برای این بخش، شامل وجود و استفاده از وسایل حفاظت فردی

Ø يك بروشور حاوي روشهاي ايمن عملکرد و سلامت شغلي (ویژه بخش تغذیه و با هدف کاهش خطرات شناسایی شده در این بخش) موجود می باشد.

## خط مشی ها ، روشها و فرآیندها

### خط مشی ها و روش ها

- یک کتابچه خط مشی ها و روشها در بخش تغذیه وجود دارد که موضوعات بالینی و مدیریتی بخش تغذیه را توصیف می نماید:
- خط مشی ها و روش ها به طور منظم بازنگری می شوند.
- خط مشی ها به روشنی مشخص می باشند.
- روشها به روشنی مشخص می باشند.
- کتابچه خط مشی ها و روشها دارای يك فهرست دقیق می باشد.
- خط مشی ها و روشها حداقل باید حاوی موارد ذیل باشند :

Ø دریافت و خرید مواد غذایی

Ø تهیه و انتقال مواد غذایی خام یا فرآوری شده

Ø نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده

Ø توزیع غذا

Ø میان وعده ها (snack) یا توزیع غذای گرم و مناسب قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیمار و همراه

Ø آماده سازی غذا برای گاوژ

Ø ایمنی کارکنان

- Ø برنامه ایمنی آشپزخانه شامل پیشگیری از آتش سوزی و اطفای حریق
- Ø سلامت و بهداشت کارکنان
- Ø فهرست تهیه کنندگان وسایل مصرفی و مواد غذایی
- Ø رعایت اصول بهداشتی برای تمام کسانی که در جابجایی مواد غذایی نقش دارند.
- Ø روشهای اجرایی شستشو و استریلیزاسیون همه مواردی که در آماده سازی غذا بکار گرفته می شوند توسط کمیته کنترل عفونت تصویب می شود.

- Ø کنترل عفونت
- Ø آماده سازی غذا جهت اتاقهای ایزوله
- Ø تمیز کردن بخش (اگر توسط کارکنان خدماتی بیمارستان تمیز نشود).
- Ø رعایت اصول بهداشتی هنگام استفاده از تخته های سبزی و گوشت
- Ø توجه به ارزشها و اعتقادات بیمار
- Ø کنترل رعایت الزامات و استانداردهای بخش توسط پیمانکار خارجی (در صورتی که بخش توسط پیمانکار خارجی اداره می شود)

## آماده سازی غذا

- آماده سازی ، جابجایی ، انبار کردن و توزیع غذا، ایمن و بهداشتی می باشد و هماهنگ با قوانین ، آیین نامه ها و آداب رایج ( عرف ) می باشد.
- غذاها در فضایی مجزا آماده می شوند.

## یخچالها

- ثبت درجه حرارت یخچالها و فریزرها دوبار در روز انجام می شود.
- مکانیزمهای تمام خودکار برای رفتن به داخل یخچالها و فریزرها وجود دارد (هرگز درب یخچال از داخل قفل نمی شود و داخل یخچال کلیدی جهت توقف سرد کننده وجود دارد).

## توزیع غذا

- توزیع غذا در بین بیماران توسط ترالی های مخصوص توزیع غذا و با دمای مناسب انجام می شود .
- غذاهای گرم ، گرم نگه داشته می شوند و غذا های سرد، سرد توزیع می شوند.
- کنترل تصادفی دمای غذا از نقطه توزیع غذا تا نقطه سرو غذا به بیمار انجام شده و ثبت می شود.
- مستندات نشان می دهند که اصول شناسایی خطرات و کنترل خطرات مواد غذایی (HACCP) رعایت می شوند.

## رژیم های غذایی

- مستندات نشان می دهند که در صورت لزوم، رژیم غذایی بیمار طبق تجویز متخصصین تغذیه تهیه می گردد.
- فرم استاندارد درخواست مشاوره تغذیه در پرونده بیماران نگهداری می شود.
- یک لیست از تمام رژیم های غذایی خاص در دسترس است.
- بیماران در معرض خطر سوء تغذیه درمان تغذیه ای مناسب دریافت می کنند.
- امکان انتخاب غذاهای متنوع و متناسب با وضعیت تغذیه ای و کلینیکی بیمار، در تمام وعده های غذایی، وجود دارد .
- بیمار در مورد تداخلات بین غذا و دارو ، اطلاعات تغذیه ای و آموزش های لازم را دریافت می دارد.

## امکانات و ملزومات

- تمام پنجره های آشپزخانه توری دارند.
- در آشپزخانه یک سینک جدا برای شست و شوی دستها موجود است.
- زباله های آشپزخانه در سطل های آشغال درپوش دار جمع آوری می شود و بطور روزانه بیرون گذاشته می شود.
- انبار /سردخانه اختصاصی برای نگهداری غذا موجود است.
- انبار /سردخانه اختصاصی بطور مناسب نگهداری می شود.
- تمام فرآورده های غذایی بالاتراز سطح زمین نگهداری می شوند.
- مواد شوینده جدا از مواد غذایی نگهداری می شوند.
- توالت و دستشویی اختصاصی برای کارکنان وجود دارد.

- اتاق غذاخوری برای استفاده همه پرسنل بیمارستان موجود است.

## کمیته ها، بهبود کیفیت و جمع آوری داده ها

### بهبود کیفیت

- برنامه بهبود کیفیت، هماهنگ با برنامه بهبود کیفیت بیمارستان در این بخش نیز پیاده می شود .
- برنامه بهبود کیفیت بایستی دارای شاخص های عملکردی اختصاصی، قابل اندازه گیری ، واقع بینانه، و دارای زمان بندی باشد
- مستندات نشان می دهند که اجرای برنامه های بهبود کیفیت به طور دائمی پایش می شود.

### کمیته

- رئیس بخش تغذیه یا نماینده این واحد عضو فعال کمیته کنترل عفونت می باشد و بطور منظم در جلسات کمیته شرکت می نماید.
- صورتجلسات کمیته کنترل عفونت، در این بخش موجود است.

### جمع آوری و تحلیل داده ها

- داده های بخش تغذیه جمع آوری و رایانه ای می شوند.
- علت منطقی جمع آوری هر داده ،شرح داده شده است.
- چک لیست برای ممیزی داخلی بخش وجود دارد.
- ممیزی انجام می شود.
- تحلیل نتایج ممیزی و طراحی و اجرای برنامه مداخله ای مناسب بر اساس آن، مستند شده اند.
- این واحد حداقل دارای یک پایانه کامپیوتری مخصوص به خود می باشد که متصل به سیستم رایانه ای بیمارستان است.